



BORGES ALVARINHO

ESTAGIADO EM BARRICA

VINHO VERDE BRANCO 2023

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada dos Vinhos Verdes.
Solo: Natureza granítica.
Método de Cultivo: Condução em cordão simples.
Idade Média das Vinhas: 12 anos.
Produção Média: 35 hl/ha.
Encepamento: Alvarinho.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Colheita de uvas manual e mecânica. Após chegada das uvas à adega procede-se à prensagem. O mosto proveniente das uvas prensadas é arrefecido para 8-12 °C de forma a decantar. Após decantação o mosto limpo é separado das borras e inicia-se a fermentação com controlo de temperatura (15-17 °C). No final da fermentação o vinho estagia sobre as borras finas em barricas de carvalho francês durante 5 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.
Acidez Total: 7 g Ac.Tart./l.
Aspeto Visual: Cor límpida com reflexos esverdeados.
Aspeto Olfativo: Aroma intenso e complexo marcado por um carácter citrino com leves nuances tropicais e a tosta, resultado do seu estágio em barrica.
Aspeto Gustativo: Na boca, encontramos uma estrutura robusta e uma frescura vibrante, complementada por um bom volume e nuances de frutas cítricas. O final é marcado por um leve toque crocante, entrelaçado com suaves notas de baunilha, resultado do seu envelhecimento em barrica.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 12 a 14 °C.
Acompanhamento: Este vinho é uma excelente opção para servir com pratos de peixe assado ou grelhado, bacalhau, arroz ou açorda de marisco. Além disso, harmoniza perfeitamente com pratos mais elaborados da culinária tradicional, bem como com pratos da cozinha tailandesa, japonesa e indiana.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 302 kJ / 72 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Alvarinho Estagiado em Barrica 750 ml	6	8,7	296 x 257 x 186 mm